



Die zart schmelzende Erinnerung

Verführerische Trüffel und Pralinen aus der Chocolaterie von Natalia und Xavier Bonilla

Kaum einen Millimeter dick ist die weiße Schokolade, die aus der Spritztülle quillt, die Xavier Bonilla aus einem Stück Backpapier gebastelt hat. Mit geübtem Schwung zeichnet der Chocolatier die stilisierte Kuppel der Herrenberg Stiftskirche in die Form. Aufgefüllt mit dunkler Schokolade werden ein paar Produktionsschritte später Herrenberger Taler, eine zart schmelzende Erinnerung an die Gäumetropole, daraus. Zum Valentinstag schmücken Herzen, Firmenlogos bei Präsentationen die Schokoladen-Taler.

Schoko-Tischkärtchen

Ganze Festgesellschaften wurden mit den Talern als Tischkärtchen schon korrekt platziert. Dazu braucht der Chocolatier nicht nur eine sichere Hand, sondern einen wachen Geist: Die Namen müssen in Spiegelschrift in die Formen gespitzt werden.

Die Arbeit mit der Spritztülle geht dem gelernten Koch, der heute stets mit picobello weißer Kochjacke hinter dem Tresen steht, leicht von der Hand. „Die Koch-Ausbildung in Frankreich ist breit gefächert und legt großen Wert auf die Patisserie“,

sagt Bonilla, der in dem Jura-Kurort Salins-les-Bains in die Kochkunst eingeweiht wurde. Davon profitiert er noch heute. Nicht nur für die Schokoladen, Trüffel und Pralinen, sondern auch für die Kuchen, Torten und Teilchen, die in dem kleinen Café von Natalia und Xavier Bonilla zu haben sind.

Zum Abkühlen wandert die Form mit den Kirchenkuppeln in den Kühlschrank. Auf dem kleinen Herd hat Xavier Bonilla schon Rohschokolade im Wasserbad geschmolzen und temperiert. Erst eine fein dosierte Abfolge von Temperaturschwankungen zwischen 25 und 45 Grad, um die unterschiedlichen Fettkristalle zu homogenisieren, geben der Schokolade anschließend einen schönen Glanz, knackigen Biss und zarten Schmelz. Mit einem kleinen Löffel tupft er einen Klecks geschmolzener Schokolade auf die Unterlippe. „Das ist das beste Thermometer“, sagt er und leckt sich den Klecks von der Lippe.

Seit zwei Jahren betreiben Xavier und Natalia Bonilla ihr Café mit Chocolaterie. Er, der Koch aus Frankreich, ist hauptsächlich für das Produzieren zuständig. Sie, die Betriebswirtin und Philologin aus Sibirien, küm-

mert sich ums Geschäft, um Seminare und andere Veranstaltungen. In der Hochsaison jedoch, wenn beispielsweise Weihnachten vor der Tür steht oder ein Großauftrag zu bewältigen ist, steigt auch sie in die Produktion ein.

Herstellen und Handeln

Zunächst war Natalia Bonilla für eine italienische Kaffeemarke unterwegs. Als für eine Messepräsentation die bestellten Pralinen aus Italien ausblieben, musste ihr Gatte einspringen und für Ersatz sorgen. Mit durchschlagendem Erfolg. So kommen die beiden ihrer Zielvorstellung von leben und arbeiten ziemlich nah: „Wir wollen nicht nur Handel treiben, sondern auch etwas herstellen.“ Mittlerweile sind die Kirchenkuppeln in den Förmchen ausgehärtet. Auch die Schokolade hat die richtige Betriebstemperatur. Wie ein dicker Wattausch legen sich die warmen und weichen Kakaoaromen an die Nase – es riecht wohlthuend erdig und ein wenig säuerlich. Aus dem Schöpflöffel lässt der Chocolatier die Schokolade in die Form fließen. Wenig später ist der Herrenberger Taler ausgehärtet und liegt braun glän-

zend zum Verpacken bereit. Dazu werden weiße Baumwollhandschuhe benutzt, damit keine Fingerabdrücke das appetitliche Werk stören.

Mittlerweile hat sich Xavier Bonilla Latex-Handschuhe angezogen. Aus dem Kühlschrank holt er die Trüffelmasse, die er aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade, Sahne und Butter, frischem Ingwer, Zitronenschale und Limonenlikör hergestellt hat. Trüffel, das sind zarte Pralinen ohne Schokoladenmantel, die auf der Zunge weich und aromatisch dahinschmelzen – und bei ihren Liebhabern einem Schwall von Serotonin die Schleusen öffnet – jenem Botenstoff, der im Gehirn Glücksgefühle auslöst. Apropos Liebhaber: Auch die Substanz Phenylethylamin, die bei Verliebten verstärkt im Blut nachzuweisen sein soll, ist in Schokolade enthalten.

Doch ob Ingwer-Limone, Grand-Marnier-Zimt oder Zartbitter-Sahne: „Wir verwenden nur Originalzutaten – keinen Farbstoff, keine künstliche Aromen, keine Geschmacksverstärker.“ Mit dem Messer schneidet sich der Chocolatier aus der Trüffelmasse Stücke von elf bis zwölf Gramm. Die Würfelchen rollt er

in Sekundenschnelle zwischen den Handflächen zu Kugeln. „Sie sind ein wenig ungleichmäßig, aber dafür sind sie nicht gegossen“, sagt er. Nicht nur Klassiker entstehen hier am Arbeitstisch. Natalia und Xavier Bonilla experimentieren gerne mit Kräutern und Gewürzen. So hat es die Chili-Rosette oder die Schwarztee-Praline ins Angebot geschafft, der verführerischen Lavendel-Trüffel steht dies noch bevor.

Sorte und Herkunft

Derzeit beziehen die Bonillas die hochklassige Rohschokolade noch von einem Hersteller aus Lübeck. Langfristig planen die beiden dies selbst in die Hand zu nehmen und, ähnlich wie beim Wein, Sorte und Herkunft des Kakaos herauszuarbeiten. Doch die Maschinen zur Schokoladen-Herstellung sind teuer und so müssen die beiden Herrenberger Chocolatiers noch einige Trüffel rollen und Taler gießen.

Weitere Informationen unter Caffé & Chocolat Bonilla, Tübinger Straße 37a, Herrenberg, Telefon 0 70 32/916 702, www.bonilla-chocolat.de.



Mit einem betörenden Geruch fließt die Schokolade in die Form. Schön fürs Auge auch der frische Nuss-Nougat-Block (unten).